

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1. Kesimpulan

1. Ekstrak teh hijau dapat menstabilkan asam lemak tak jenuh pada minyak goreng, terutama sebelum proses pemanasan.
2. Teh hijau yang diekstrak menggunakan pelarut etanol memiliki aktivitas antioksidan yang tinggi.

4.2. Saran

Masih perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang kestabilan antioksidan ekstrak teh hijau terhadap suhu tinggi, sehingga mampu meningkatkan kualitas penggunaan ekstrak teh hijau sebagai antioksidan dalam minyak goreng.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous¹. 2008. *Asam Lemak Tak Jenuh*.
<http://id.answers.yahoo.com/question/index?qid=20081018064813A AICx5H> (20 Februari 2010)
- Anonymous². 2010. *Asam Lemak*.
http://id.wikipedia.org/wiki/Asam_lemak_jenuh#Karakteristik (20 Februari 2010)
- Anonymous³. 2009. *Antioksidan Alami dan Sintetik*.
<http://lemakminyak.blogspot.com/2009/07/antioksidan-alami-dan-sintetik.html> (23 Februari 2010)
- Anonymous⁴. 2005. *Minyak Kelapa, Minyak Goreng yang Paling Aman dan Paling Sehat*. <http://tn85.blogsome.com/feed/> (2 Maret 2010)
- A, Gramza., R. Wojciak, J. Korczak, M. Hes, J. Wisniewska, and Z. Krejpcio. 2005. *Influence of The Fe And Cu Presence in Tea Extracts on Antioxidant Activity*. EJPAU Vol.8, Issue 4. (4 Maret 2010)
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Chodak. A, Duda, T. Tarko., P. Sroka., and Satora. P. 2008. *Antioxidant Activity of Different Kinds of Commercially Available Teas-Diversity and Changes During Storage*. EJPAU Vol.11, Issue 4. (4 Maret 2010)
- Dadink. 2008. *Antioksidan Dalam Minyak Goreng*.
<http://www.indomp3z.us/showthread.php?t=76578> (20 Februari 2010)
- Santoso, D., 2008. *Minyak Goreng, Mana yang Terbaik?*.
<http://www.dennysantoso.com/minyak-goreng-mana-yang-terbaik.html> (20 Februari 2010)

- Gsianturi. 2002. *Minyak Sawit Bikin Jantung Sehat dan Awet Muda*. <http://kompas.com/kesehatan/news/senior/gizi/0207/25/gizi.html> (20 Februari 2010)
- Hartoyo, A. dan M. Astuti. 2002. *Aktivitas Antioksidatif dan Hipokolesterolemik Ekstrak Teh Hijau dan Teh Wangi Pada Tikus yang Diberi Ransum Kaya Asam Lemak Tidak Jenuh Ganda*. Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan, Vol XIII, No.1
- Martin, P.F. dan T.G. Odle. 2007. *Green Tea Green Tea*. <http://www.answers.com/topic/green-tea> (31 Januari 2010)
- Raharjo, S. 2008. *Melindungi Kerusakan Oksidasi Pada Minyak Selama Penggorengan dengan Antioksidan*. <http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=55885> (20 Februari 2010)
- Sartika, R. A. D. 2009. *Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (Deep Fryng) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans*. Makara, sains Vol.13, No.1, hal 23-28.
- Sheppard, Laurel. 1996. *The Manufacturing Process*. <http://www.iris.orjp/-hamadaen/> (31 Januari 2010)
- Silalahi, J. dan S.D.R. Tampubolon. 2002. *Asam Lemak Trans Dalam Makanan dan Pengaruhnya Terhadap Kesehatan*. Jurnal. Teknol. dan Industri Pangan, Vol XIII, No.2.
- Sutanto, A. dalam Gunawan, S. 2008. *Minyak Goreng*. http://www.ntust-isa.org/index.php?option=com_content&task=view&id=60 (20 Februari 2010)
- Wulandari, P.S., 2009. *Hasil Ekstrak Teh Hijau Bagi Kesehatan Untuk Mengurangi Berbagai macam Penyakit Serta Aplikasi Dalam Kehidupan Sehari-hari*. Malang: Universitas Negeri Malang (23 Februari 2010)

Tensiska, C., H. Wijaya dan N. Andarwulan. 2003. *Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Andaliman(Zanthoxylum acanthopodium DC) Dalam Beberapa Sistem Pangan Dan Kestabilan Aktivitasnya Terhadap Kondisi Suhu Dan Ph*. Jurnal. Teknol dan Industri Pangan. Vol. XIV, No.1(23 Februari 2010)